

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม ในด้าน ภาชนะและอุปกรณ์ การขนส่งหรือลำเลียงอาหาร การเลือก(ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร การเตรียมปรุงประกอบอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเสิร์ฟ และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ประชากรที่ศึกษาเป็นผู้สัมผัสอาหารในโรงแรมระดับ 4 ดาว แห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวนทั้งหมด 50 คน ได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาความถี่ ค่าร้อยละ คะแนนเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษานำเสนอข้อมูลตามลำดับดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม ตาราง 4.1-4.6

ส่วนที่ 2 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

2.1 ภาชนะและอุปกรณ์ ตาราง 4.7-4.11

2.2 การขนส่งหรือลำเลียงอาหาร ตาราง 4.12

2.3 การเลือก (ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ตาราง 4.13

2.4 การเตรียมปรุงประกอบอาหาร ตาราง 4.14

2.5 การจัดเก็บอาหาร ตาราง 4.15-4.19

2.6 การเสิร์ฟ ตาราง 4.20

2.7 สุขวิทยาส่วนบุคคล ตาราง 4.21-4.25

2.8 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกด้านโดยรวมของผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนที่ 3 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามข้อมูลทั่วไป ตาราง 4.27-4.39

ส่วนที่ 4 การสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านสถานที่เตรียมปรุงและบริการอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม

ตาราง 4.1 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษา

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร(N = 50)	จำนวน คน	ร้อยละ	ประสบการณ์						
			< 5 ปี		5 – 10 ปี		> 10 ปี		
			N	%	N	%	N	%	
เพศ									
ชาย	29	58.00	18	62.07	9	31.03	2	6.90	
หญิง	21	42.00	14	66.67	3	14.29	4	19.05	
อายุ									
21-30 ปี	37	74.00	30	81.08	7	18.92	-	-	
31-40 ปี	9	18.00	2	22.22	4	44.44	3	33.33	
41-50 ปี	4	8.00	-	-	1	25.00	3	75.00	
ระดับการศึกษา									
มัธยมศึกษาตอนต้น	9	18.00	3	33.33	4	44.44	2	22.22	
มัธยมศึกษาตอนปลาย	10	20.00	5	50.00	2	20.00	3	30.00	
ปวช. หรือ ปกศ. ตัน	9	18.00	5	55.56	3	33.33	1	11.11	
ปวส. หรือ ปกศ. สูง	11	22.00	9	81.82	2	18.18	-	-	
ปริญญาตรี	11	22.00	10	90.91	1	9.09	-	-	

จากตาราง 4.1 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 58.00 มีประสบการณ์น้อยกว่า 5 ปี ร้อยละ 62.07 และเพศหญิงร้อยละ 42.00 มีประสบการณ์น้อยกว่า 5 ปี ร้อยละ 66.67

ในด้านอายุส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 21-30 ปี ร้อยละ 74.00 มีประสบการณ์น้อยกว่า 5 ปี ร้อยละ 81.08

ส่วนด้านการศึกษาจากระดับ ปวส. หรือ ปกศ. สูง เท่ากับกลุ่มที่จบระดับปริญญาตรี ร้อยละ 22.00 และมีประสบการณ์น้อยกว่า 5 ปี ร้อยละ 81.82 และ 90.91ตามลำดับ

ตาราง 4.2 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามฝ่าย หน้าที่และประสบการณ์

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร	จำนวนคน	ร้อยละ
ฝ่ายห้องครัว	29	58.00
ทำหน้าที่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) (n=29)		
เลือก(ซื้อ หรือ ใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร	5	17.24
เตรียมวัตถุดิบเพื่อรอการปรุง	23	79.31
ปรุงอาหาร	19	65.52
จัดเก็บอาหาร	11	37.93
ทำความสะอาดภาชนะหรืออุปกรณ์	13	44.83
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	21	42.00
ทำหน้าที่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) (n=21)		
เสิร์ฟอาหาร	21	100.00
ทำความสะอาดภาชนะหรืออุปกรณ์	21	100.00
ผสมเครื่องดื่ม	5	23.81
ประสบการณ์ในการทำงาน		
น้อยกว่า 5 ปี	32	64.00
ระหว่าง5-10 ปี	12	24.00
มากกว่า 10 ปี	6	12.00

จากตาราง 4.2 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเป็นผู้ปฏิบัติงานฝ่ายห้องครัว ร้อยละ 58.00 ส่วนใหญ่ ทำหน้าที่เตรียมวัตถุดิบเพื่อรอการปรุง ร้อยละ 79.31 และฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ร้อยละ 42.00 ส่วนใหญ่ทำหน้าที่เสิร์ฟอาหารมีจำนวนเท่ากับทำความสะอาดภาชนะหรืออุปกรณ์ ร้อยละ 100.00 และมีประสบการณ์ในการทำงานน้อยกว่า 5 ปี ร้อยละ 64.00

ตาราง 4.3 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร	จำนวนคน	ร้อยละ
การอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ		
ไม่เคย	26	52.00
เคย	24	48.00
จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม(n=24)		
1 ครั้ง	12	50.00
2 ครั้ง	5	20.83
3 ครั้ง	3	12.50
4 ครั้ง	2	8.33
มากกว่า 4 ครั้ง	2	8.33
ระยะเวลาที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้าย(n=24)		
2-3 ปี	17	70.83
4-5 ปี	7	29.17

จากตาราง 4.3 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ ร้อยละ 48.00 ได้รับการอบรม จำนวน 1 ครั้ง ร้อยละ 50.00 และระยะเวลาที่ผ่านการอบรมมาแล้วระหว่าง 2 – 3 ปี ร้อยละ 70.83

ตาราง 4.4 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานในโรงแรม

ข้อมูล	จำนวนคน	ร้อยละ
การอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของโรงแรม		
ไม่เคย	3	6.00
เคย	47	94.00
จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม(n=47)		
1 ครั้ง	18	38.30
2 ครั้ง	8	17.02
3 ครั้ง	9	19.15
4 ครั้ง	5	10.64
มากกว่า 4 ครั้ง	7	14.89
ระยะเวลาที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้าย(n=47)		
6 เดือน	38	80.85
1 ปี	6	12.77
2 ปี	3	6.38

จากตาราง 4.4 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานของโรงแรม ร้อยละ 94.00 ได้รับการอบรมจำนวน 1 ครั้ง ร้อยละ 38.30 และระยะเวลาที่ผ่านการอบรมมาแล้ว 6 เดือน ร้อยละ 80.85

ตาราง 4.5 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการตรวจสอบภาพประจำปี

ข้อมูล	จำนวนคน	ร้อยละ
การตรวจสอบภาพ		
ไม่เคย	2	4.00
เคย	48	96.00
จำนวนครั้งที่ได้รับการตรวจ(n=48)		
ปีละ 2 ครั้ง ทุกปี	11	22.92
ปีละครั้ง ทุกปี	36	75.00
2-3 ปีครั้ง	1	2.08
ประเภทของการตรวจ(n=48)		
เอ็กซ์เรย์ปอด	16	33.33
ตรวจอุจจาระ	48	100.00
ตรวจเลือด	48	100.00
วัดสายตา	1	2.08

จากตาราง 4.5 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยได้รับการตรวจสอบภาพประจำปี ร้อยละ 96.00 และได้รับการตรวจปีละครั้ง ร้อยละ 75.00 ส่วนการตรวจนั้นมีการตรวจอุจจาระและตรวจเลือดทุกคน ร้อยละ 100.00

ตาราง 4.6 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามภาวะสุขภาพ

ข้อมูล	จำนวนคน	ร้อยละ
ภาวะสุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร		
ไม่มีโรคประจำตัว	45	90.00
มีโรคประจำตัว	5	10.00
โรคความดันโลหิตสูง (n=5)	3	60.00
โรคไวรัสตับอักเสบบี (n=5)	2	40.00
สมาชิกในครอบครัวและคนใกล้ชิดที่ป่วยด้วยโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร		
ไม่มี	48	96.00
มี	2	4.00
โรคไวรัสตับอักเสบบี	2	4.00
ความสัมพันธ์(n=2)		
บิดา	1	50.00
พี่สาว	1	50.00

จากตาราง 4.6 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารด้านสุขภาพไม่มีโรคประจำตัว ร้อยละ 90.00 และมีโรคประจำตัว ร้อยละ 10.00 ซึ่งเป็นโรคความดันโลหิตสูงจำนวน 3 คน และโรคไวรัสตับอักเสบบีจำนวน 2 คน ส่วนสมาชิกในครอบครัวและคนใกล้ชิดที่ไม่ป่วยด้วยโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร ร้อยละ 96.00

ส่วนที่ 2 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในด้านต่างๆ ดังนี้

- 2.1 ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ตาราง 4.7-4.11
- 2.2 ด้านการขนส่งหรือลำเลียงอาหาร ตาราง 4.12
- 2.3 ด้านการเลือก (ซื้อ หรือ ใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ตาราง 4.13
- 2.4 ด้านการเตรียมปรุงประกอบอาหาร ตาราง 4.14
- 2.5 ด้านการจัดเก็บอาหาร ตาราง 4.15-4.19
- 2.6 ด้านการเสิร์ฟ ตาราง 4.20
- 2.7 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ตาราง 4.21-4.25
- 2.8 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกด้านโดยรวมของผู้สัมผัสอาหาร

2.1 ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ตาราง 4.7-4.11

ตาราง 4.7 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกภาชนะและอุปกรณ์ของผู้สัมผัสอาหาร

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
เลือกภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ทำด้วยวัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อน	2.74	0.49	ดีมาก
เลือกภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่ายและปลอดภัยต่อการนำไปใช้	2.68	0.59	ดีมาก
แยกเขียงใช้งาน เฉพาะอาหารสุก อาหารดิบ และผักผลไม้	2.30	0.79	ดี
โดยรวม	2.57	0.50	ดีมาก

จากตาราง 4.7 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเลือกภาชนะและอุปกรณ์ของผู้สัมผัสอาหารโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.57

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับดีมาก คือ การเลือกภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ทำด้วยวัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อน และเลือกภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่ายและปลอดภัยต่อการนำไปใช้ โดยมีคะแนนเฉลี่ย 2.74 และ 2.68 ตามลำดับ

ตาราง 4.8 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
แยกล้างแก้วน้ำจากภาชนะใส่อาหาร	2.64	0.53	ดีมาก
ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง	2.68	0.71	ดีมาก
ฆ่าเชื้อภาชนะโดยวิธีฟุ้งแดดหรือใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 82-87 C°	2.68	0.59	ดีมาก
ล้างภาชนะด้วยเครื่องอัตโนมัติ	2.96	0.20	ดีมาก
การทำให้ภาชนะแห้ง โดยการคว่ำภาชนะบนตระแกรงปล่อยให้แห้งเอง	2.18	1.00	ดี
ทำให้ภาชนะแห้ง โดยไม่ใช้ผ้าเช็ด	0.76	0.94	ไม่ดี
แยกประเภทผ้าเช็ดแก้วน้ำ และช้อนหรือจาน	2.48	0.84	ดี
ใช้ผ้าเช็ดแก้วน้ำ และช้อนหรือจานโดยมีการเปลี่ยนผ้าผืนใหม่	2.56	0.54	ดีมาก
ล้างทำความสะอาดเชิงหลังการใช้งาน	2.66	0.52	ดีมาก
หลังการล้างทำความสะอาดเชิงผึ่งแห้งให้แห้งก่อนเก็บ	2.44	0.52	ดีมาก
โดยรวม	2.39	0.26	ดี

จากตาราง 4.8 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ของผู้สัมผัสอาหารโดยรวมอยู่ในระดับ ดี มีคะแนนเฉลี่ย 2.39

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ในเรื่องการล้างภาชนะด้วยเครื่องอัตโนมัติ ฆ่าเชื้อภาชนะโดยวิธีฟุ้งแดดหรือใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 82-87 C° ล้างทำความสะอาดเชิงหลังการใช้งาน แยกล้างแก้วน้ำจากภาชนะใส่อาหาร ไม่ใช้ผ้าเช็ดแก้วน้ำและช้อนหรือจานโดย

ไม่มีการเปลี่ยนผ้าผืนใหม่ และล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง โดยมีคะแนนเฉลี่ย 2.96, 2.68, 2.66, 2.64, 2.56 และ 2.54 ตามลำดับ

ตาราง 4.9 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเก็บภาชนะและอุปกรณ์

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
เก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ฝั่งแห้งดีแล้ว	2.62	0.60	ดีมาก
บริเวณที่เก็บสะอาด ปลอดภัยห่างจากที่เก็บสารเคมี	2.62	0.60	ดีมาก
เก็บภาชนะอุปกรณ์ในตะแกรงโปร่ง สะอาด วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	2.68	0.55	ดีมาก
เก็บจาน ชาม หรือแก้วโดยการคว่ำ	2.72	0.50	ดีมาก
เก็บ ช้อน ส้อม ตะเกียบวางแนวตั้งด้ามขึ้น หรือวางใน แนวนอนเป็นระเบียบและมีที่ปิด	2.66	0.56	ดีมาก
โดยรวม	2.66	0.43	ดีมาก

จากตาราง 4.9 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านการเก็บภาชนะและอุปกรณ์ โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.66

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ทุกข้อ มีคะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.62 - 2.72

ตาราง 4.10 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
ด้านการใช้ภาชนะและอุปกรณ์

ข้อมูล	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
ภาชนะและอุปกรณ์สะอาด ปิดจุกก่อนนำมาใช้	2.76	0.43	ดีมาก
ใช้ภาชนะและอุปกรณ์เหมาะสมกับชนิดของอาหาร	2.68	0.51	ดีมาก
ไม่นำภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้เกี่ยวกับอาหาร ไปใช้ ประโยชน์อย่างอื่น	2.94	0.31	ดีมาก
โดยรวม	2.79	0.33	ดีมาก

จากตาราง 4.10 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการใช้ภาชนะและอุปกรณ์
ของผู้สัมผัสอาหารโดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.79

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ทุกข้อ มีคะแนนเฉลี่ย
ระหว่าง 2.68 - 2.94

ตาราง 4.11 การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
การเลือกภาชนะและอุปกรณ์	2.57	0.50	ดีมาก
การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์	2.39	0.26	ดีมาก
การเก็บภาชนะและอุปกรณ์	2.66	0.43	ดีมาก
การใช้ภาชนะและอุปกรณ์	2.79	0.33	ดีมาก
โดยรวม	2.60	0.33	ดีมาก

จากตาราง 4.11 พบว่า การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.60

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก คือการใช้ภาชนะและอุปกรณ์ การเก็บภาชนะและอุปกรณ์ และการเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์มีคะแนนเฉลี่ย 2.79, 2.66 และ 2.57 ตามลำดับ

2.2 ด้านการขนส่งหรือลำเลียงอาหาร ตาราง 4.12

ตาราง 4.12 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
ด้านการขนส่งหรือลำเลียงอาหาร

ข้อมูล	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
ไม่ใช้รถที่ใช้ขนส่งวัตถุดิบคันเดียวกันกับที่ใช้ ขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว	1.84	1.08	ปานกลาง
การใช้รถที่ใช้ขนส่งวัตถุดิบมีการล้างทำความสะอาด ก่อนนำมาใช้กับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว	2.22	0.79	ดี
การขนส่งอาหาร มีการปกปิดมิดชิด และใช้อุณหภูมิที่ เหมาะสม	2.62	0.53	ดีมาก
สถานที่รับส่งอาหารสะอาด	2.60	0.54	ดีมาก
โดยรวม	2.32	0.45	ดี

จากตาราง 4.12 พบว่า การปฏิบัติด้านการขนส่งหรือลำเลียงอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
โดยรวมอยู่ในระดับ ดี มีคะแนนเฉลี่ย 2.32

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ในเรื่อง การขนส่งอาหาร
มีการปกปิดมิดชิดและใช้อุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของอาหาร และสถานที่รับส่งอาหารสะอาด
ซึ่งมีคะแนนเฉลี่ย 2.62 และ 2.60 ตามลำดับ

2.3 ด้านการเลือก (ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ตาราง 4.13

ตาราง 4.13 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ในด้านการเลือก(ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
เลือกผักและผลไม้จากความสด สะอาด	2.78	0.42	ดีมาก
ไม่เลือกผักและผลไม้ที่มีคราบสีขาวหรือคราบของยาฆ่าแมลง	2.91	0.29	ดีมาก
ไม่เลือกเนื้อหมูมีสีแดงสดและมีจุดขาวของเลือด	2.87	0.34	ดีมาก
เลือกไก่ที่เนื้อแน่น สะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรอยชำ	2.83	0.39	ดีมาก
ไม่เลือกไข่ที่มีรอยแตกร้าวปรุงอาหาร	3.00	0.00	ดีมาก
เลือกอาหารแห้งเช่น ถั่วลิสง หรือพริกป่น ไม่อับชื้นหรือไม่มีเชื้อรา	2.70	0.47	ดีมาก
เลือกอาหารและน้ำผลไม้กระป๋องวันหมดอายุลักษณะของกระป๋องไม่บวม	2.87	0.34	ดีมาก
เลือกสีผสมอาหารที่มี อย.	2.91	0.29	ดีมาก
น้ำที่ใช้ปรุงอาหาร เป็นน้ำประปาหรือจากเครื่องกรอง	2.70	0.47	ดีมาก
ไม่เลือกนมและผลิตภัณฑ์ มีตะกอนนมจับเป็นก้อนๆ	3.00	0.00	ดีมาก
การเลือกน้ำปลา หรือซอสปรุงรส จากภาชนะปิดสนิท สะอาด มีฉลากแสดงวันหมดอายุและเครื่องหมาย อย.	2.96	0.21	ดีมาก
โดยรวม	2.87	0.17	ดีมาก

จากตาราง 4.13 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเลือก (ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.87

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ทุกข้อ มีคะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.70 - 3.00

2.4 ด้านการเตรียมปรุงประกอบอาหาร ตาราง 4.14

ตาราง 4.14 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
ด้านการเตรียมปรุงประกอบอาหาร

ข้อมูล	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
ทำความสะอาดสถานที่ก่อนประกอบ และจำหน่ายอาหาร	2.74	0.45	ดีมาก
โต๊ะที่เตรียมอาหารสูงจากพื้น 60 ซม.	2.83	0.39	ดีมาก
แยกการเตรียมอาหารสุกและดิบออกจากกัน	2.78	0.42	ดีมาก
แยกใช้มีด / อุปกรณ์สำหรับเนื้อดิบ / เนื้อสุก	2.22	0.60	ดีมาก
ล้างผลไม้ด้วยการแช่ไว้ในน้ำสะอาดหรือน้ำไหลผ่าน	2.61	0.50	ดีมาก
ล้างผักด้วยน้ำสะอาดและแช่ไว้ในน้ำสะอาด ประมาณ 5 นาที	2.65	0.65	ดีมาก
ล้างเนื้อสัตว์ทั้งชิ้นใหญ่ๆ ก่อนหั่น	2.48	0.67	ดี
ล้างหัวหอม กระเทียมก่อนนำไปปรุง	2.09	0.85	ดี
ไม่ใช้ผงชูรสในการปรุงอาหาร	2.52	0.67	ดีมาก
ไม่ปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์สุกๆ ดิบๆ	2.61	0.50	ดีมาก
อาหารสุกวางสูงจากพื้น 60 ซม. เก็บในอุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 4 ชม.	2.91	0.29	ดีมาก
แยกเก็บอาหารสุกกับอาหารสดออกจากกัน	2.87	0.34	ดีมาก
น้ำแข็งที่ใช้ใส่เครื่องดื่มไม่แช่สิ่งของอื่นปะปน	3.00	0.00	ดีมาก
ใช้น้ำสะอาดในการปรุงอาหาร	3.00	0.00	ดีมาก
ทำความสะอาดบริเวณประกอบและจำหน่าย อาหารหลังเสร็จสิ้นการทำงาน	2.83	0.39	ดีมาก

โดยรวม	2.68	0.2145	ดีมาก
--------	------	--------	-------

จากตาราง 4.14 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเตรียมปรุงประกอบอาหาร ของผู้สัมผัสอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.68

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก คือ แช่สิ่งของอื่นปะปนกับน้ำแข็งที่ใช้ใส่เครื่องดื่ม มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ ใช้น้ำสะอาดในการประกอบอาหาร รองลงมาคืออาหารที่ปรุงสุกวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตรและเก็บในอุณหภูมิห้องไม่เกิน 4 ชั่วโมง ไม่เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จไว้ร่วมกับอาหารสด เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ทำความสะอาดบริเวณประกอบและจำหน่ายอาหารหลังเสร็จสิ้นการทำงาน แยกการเตรียมอาหารสุกและดิบออกจากกัน ทำความสะอาดสถานที่ก่อนประกอบและจำหน่ายอาหาร ล้างผักด้วยน้ำสะอาดและแช่ไว้ในน้ำสะอาดประมาณ 5 นาที ล้างผลไม้ด้วยการแช่ไว้ในน้ำสะอาด หรือน้ำไหลผ่าน ไม่ปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์สุกๆ ดิบๆ และไม่ใช้ผงชูรสในการปรุงอาหาร โดยมีคะแนนเฉลี่ย 3.00, 2.91, 2.87, 2.83, 2.83, 2.78, 2.74, 2.65, 2.61, 2.61 และ 2.52 ตามลำดับ

2.5 ด้านการจัดเก็บอาหาร ตาราง 4.15 - 4.19

ตาราง 4.15 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ด้านการเก็บอาหารแห้ง

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
แยกเก็บระหว่างอาหารสดและอาหารแห้ง	2.83	0.38	ดีมาก
ไม่เก็บหรือวางอาหารแห้งไว้บนพื้น	2.61	0.58	ดีมาก
เก็บอาหารแห้งในห้องหรือตู้เก็บที่แห้ง	2.74	0.45	ดีมาก
อาหารผง เก็บในภาชนะมีฝาปิดสนิท	2.74	0.45	ดีมาก
เก็บอาหารกระป๋องในห้องหรือตู้ที่แห้งไม่วางบนพื้น	2.78	0.42	ดีมาก
โดยรวม	2.74	0.25	ดีมาก

จากตาราง 4.15 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านการเก็บอาหารแห้ง โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.74

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับดีมากทุกข้อ มีคะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.61 - 2.83

ตาราง 4.16 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารด้านการเก็บผักและผลไม้

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
เก็บผักและผลไม้สดไว้ในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 7-10 องศาเซลเซียส และไม่วางไว้บนพื้น	2.70	0.47	ดีมาก
แยกผักประเภทหัวจากผักและผลไม้อื่นๆ	2.48	0.67	ดี
แยกเก็บผลไม้ที่ล้างสะอาด ในภาชนะสะอาด และเป็นสัดส่วน	2.83	0.39	ดีมาก
โดยรวม	2.67	0.44	ดีมาก

จากตาราง 4.16 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านการเก็บผักและผลไม้ โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.67

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ได้แก่ แยกเก็บผลไม้ที่ล้างสะอาดในภาชนะสะอาด และเป็นสัดส่วน และเก็บผักและผลไม้สดไว้ในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 7 - 10 องศาเซลเซียสและไม่วางไว้บนพื้น มีคะแนนเฉลี่ย 2.83 และ 2.70 ตามลำดับ ยกเว้นการแยกผักประเภทหัวจากผักและผลไม้อื่นๆ มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดี มีคะแนนเฉลี่ย 2.48

ตาราง 4.17 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
ด้านการเก็บอาหารที่อาจเน่าเสียได้

ข้อมูล	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
แยกเนื้อสัตว์แต่ละประเภทไม่ปะปนกัน	2.83	0.39	ดีมาก
เก็บเนื้อสัตว์ ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 C° และแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า -2 C°	2.65	0.49	ดีมาก
เก็บนมพาสเจอร์ไรส์ ที่อุณหภูมิ 4 - 10 C° ไม่เกิน 3 วัน	2.57	0.59	ดีมาก
โดยรวม	2.68	0.41	ดีมาก

จากตาราง 4.17 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านการเก็บอาหารที่อาจเน่าเสียได้ โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.68

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ทุกข้อ มีคะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.57 - 2.83

ตาราง 4.18 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
ด้านการเก็บอาหารไว้ในตู้เย็นและตู้แช่แข็ง

ข้อมูล	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
ตรวจตู้เย็นอุณหภูมิอยู่ในช่วง 1 ถึง 4 C°	2.48	0.67	ดี
ตรวจตู้แช่แข็งอุณหภูมิอยู่ในช่วง -18 ถึง -23 C°	2.48	0.67	ดี
เก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วขณะกำลังร้อนอยู่ ไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง	2.96	0.21	ดีมาก
ทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จเย็นลง ตั้งทิ้งไว้ไม่เกิน 1 ชั่วโมงครึ่ง ก่อนเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง	2.57	0.51	ดีมาก
เก็บอาหารดิบ และอาหารสุก ในภาชนะที่ปิดสนิท	2.65	0.49	ดีมาก
ละลายน้ำแข็งและทำความสะอาดตู้เย็น ตู้แช่แข็ง	2.48	0.51	ดี
ตรวจสอบอาหารที่เน่าเสียได้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง และหมั่นเวียนสต็อก	2.96	0.21	ดีมาก
ระบุนวันที่ติดกับวัสดุห่อหุ้มอาหารก่อนเก็บ	2.83	0.39	ดีมาก
อาหารแช่แข็งที่ละลายแล้ว ไม่นำกลับไปแช่ใหม่	2.13	0.76	ดีมาก
โดยรวม	2.62	0.29	ดีมาก

จากตาราง 4.18 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านการเก็บ
อาหารไว้ในตู้เย็นและตู้แช่แข็ง โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.62

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ได้แก่ เก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ
แล้วขณะกำลังร้อนอยู่ไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง ซึ่งมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับตรวจสอบอาหารที่เน่าเสีย
ได้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งและหมั่นเวียนสต็อก ระบุนวันที่ติดกับวัสดุห่อหุ้มอาหารก่อนเก็บ เก็บอาหาร
ดิบและอาหารสุกในภาชนะที่ปิดสนิท และทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จเย็นลงตั้งทิ้งไว้ไม่เกิน 1 ชั่วโมง
ครึ่ง ก่อนเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง มีคะแนนเฉลี่ย 2.96, 2.83, 2.65 และ 2.57 ตามลำดับ

ตาราง 4.19 การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านการจัดเก็บอาหาร

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
การเก็บอาหารแห้ง	2.74	0.25	ดีมาก
การเก็บผักและผลไม้	2.67	0.44	ดีมาก
การเก็บอาหารที่อาจเน่าเสียได้	2.68	0.41	ดีมาก
การเก็บอาหารไว้ในตู้เย็นและตู้แช่แข็ง	2.62	0.29	ดีมาก
โดยรวม	2.68	0.29	ดีมาก

จากตาราง 4.19 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านการจัดเก็บอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.68

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ทุกข้อ มีคะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.62 - 2.74

2.6 ด้านการเสิร์ฟ ตาราง 4.20

ตาราง 4.20 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
ด้านการเสิร์ฟอาหาร

ข้อมูล	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
เสิร์ฟร้อน ส้อมและตะเกียบ จับทางค้ำ	2.81	0.40	ดีมาก
เสิร์ฟแก้วน้ำ จับจากกึ่งกลางแก้วลงมา	2.76	0.44	ดีมาก
เสิร์ฟจาน ชาม โดยการจับที่ขอบใช้นิ้วหัวแม่มือ แต่ที่ขอบภาชนะ อีกร้านี้นิ้วรองที่ก้นจาน	2.90	0.30	ดีมาก
การเสิร์ฟอาหารชนิดร้อน ใช้จานรองช่วย	2.86	0.36	ดีมาก
ก่อนเสิร์ฟอาหารตรวจดูอาหาร	2.71	0.46	ดีมาก
โดยรวม	2.81	0.31	ดีมาก

จากตาราง 4.20 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านการเสิร์ฟอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.81

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ทุกข้อ มีคะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.71 - 2.90

2.7 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ตาราง 4.21 - 4.25

ตาราง 4.21 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารด้านการปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
อาบน้ำชำระล้าง และทำความสะอาดร่างกายทุกส่วน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	2.86	0.41	ดีมาก
สระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง	2.70	0.58	ดีมาก
แปรงฟันในตอนเช้าและก่อนนอนทุกวันหลัง รับประทานอาหารแล้วบ้วนปาก ด้วยน้ำสะอาด	2.80	0.50	ดีมาก
ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดหลังการเข้าห้องน้ำหรือ จับต้องสิ่งสกปรก	2.80	0.45	ดีมาก
ตัดเล็บมือสั้น	2.86	0.35	ดีมาก
รับประทานอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ในปริมาณ ที่เพียงพอ ต่อวันและดื่มน้ำสะอาดอย่างน้อยวันละ 8 แก้ว	2.28	0.67	ดี
ไม่ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	1.90	0.65	ดี
ออกกำลังกายอย่างน้อย 2 – 3 ครั้งต่อสัปดาห์	1.52	0.89	ดี
นอนหลับอย่างน้อย 7 – 8 ชั่วโมงต่อวัน	1.96	0.81	ดี
โดยรวม	2.41	0.34	ดี

จากตาราง 4.21 พบว่า การปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารด้านการปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี โดยรวมอยู่ในระดับ ดี มีคะแนนเฉลี่ย 2.41

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ในเรื่อง อาบน้ำชำระล้างและทำความสะอาดร่างกายทุกส่วนอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับตัดเล็บมือสั้น แปรงฟันในตอนเช้าและก่อนนอนทุกวันหลังรับประทานอาหารแล้วบ้วนปากด้วยน้ำสะอาดมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ การล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดหลังการเข้า ห้องน้ำหรือจับต้องสิ่งสกปรก และสระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง มีคะแนนเฉลี่ย 2.86, 2.80 และ 2.70 ตามลำดับ

ตาราง 4.22 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
ด้านสุขนิสัการเตรียมตัวก่อนปรุง และเสิร์ฟอาหาร

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
แต่งตัวด้วยเสื้อแขนยาวขณะเตรียม ปรุงและเสิร์ฟอาหาร	2.86	0.41	ดีมาก
ผูกผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน	2.84	0.55	ดีมาก
ใส่หมวก หรือคางคกคลุมผม เก็บผมเรียบร้อย	2.68	0.51	ดีมาก
สวมรองเท้าหุ้มส้นขณะปฏิบัติงาน	2.92	0.27	ดีมาก
ติดป้ายชื่อเพื่อแสดงตัวที่ปฏิบัติหน้าที่	2.90	0.30	ดีมาก
ขณะปฏิบัติงาน ไม่สวมเครื่องประดับ	2.32	0.89	ดี
ไม่ใส่น้ำหอมมาปฏิบัติงาน	2.20	0.73	ดี
ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน	2.54	0.73	ดีมาก
เมื่อมีบาดแผลที่มือปิดด้วยพลาสติก	2.58	0.70	ดีมาก
ไม่มาทำงานเมื่อเจ็บป่วย	2.66	0.56	ดีมาก
โดยรวม	2.65	0.34	ดีมาก

จากตาราง 4.22 พบว่า การปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขนิสัการที่ดีในระหว่างการเตรียมตัวก่อนปรุง และเสิร์ฟอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.65

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ในเรื่อง สวมรองเท้าหุ้มส้นขณะปฏิบัติงาน ติดป้ายชื่อเพื่อแสดงตัวที่ปฏิบัติหน้าที่ แต่งตัวด้วยเสื้อแขนยาวขณะเตรียม ปรุงและเสิร์ฟอาหาร ผูกผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน ใส่หมวกหรือคางคกคลุมผมเก็บผมเรียบร้อย ไม่มา

ทำงานเมื่อเจ็บป่วย เมื่อมีบาดแผลที่มือปิดด้วยพลาสติก และล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดก่อนเริ่มปฏิบัติงาน โดยมีคะแนนเฉลี่ย 2.92, 2.90, 2.86, 2.84, 2.68, 2.66, 2.58 และ 2.54 ตามลำดับ

ตาราง 4.23 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
ด้านสุขนิสัยระหว่างการปรุงและเสิร์ฟ

ข้อมูล	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
ขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้นิ้วมือแคะหูและจมูก	2.90	0.30	ดีมาก
ขณะปฏิบัติงาน ไม่เกาศีรษะ	2.78	0.47	ดีมาก
ขณะปฏิบัติงาน ไม่แคะหรือเกาผิวหนัง โดยเฉพาะสิว หรือฝีหนอง	2.90	0.36	ดีมาก
ขณะปฏิบัติงาน ไม่พุดคุย	2.32	0.89	ดี
เวลาไอหรือจาม ใช้ผ้าเช็ดหน้าหรือกระดาษ ปิดปากและจมูก	2.32	0.89	ดี
ขณะปฏิบัติงาน ไม่สูบบุหรี่	3.00	0.00	ดีมาก
การชิมอาหาร ตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมเฉพาะ	2.64	0.56	ดีมาก
ใช้อุปกรณ์หยิบ จับอาหารที่ปรุงสุก	2.70	0.54	ดีมาก
โดยรวม	2.70	0.29	ดีมาก

จากตาราง 4.23 พบว่า การปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขนิสัยที่ดีในระหว่างการปรุงและเสิร์ฟ โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.70

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ในเรื่อง ขณะปฏิบัติงานไม่สูบบุหรี่ ขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้นิ้วมือแคะหูและจมูก ขณะปฏิบัติงาน ไม่แคะหรือเกาผิวหนัง โดยเฉพาะสิวหรือฝีหนอง ขณะปฏิบัติงาน ไม่เกาศีรษะ ใช้อุปกรณ์หยิบ จับอาหารที่ปรุงสุก และการชิมอาหารตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมเฉพาะ มีคะแนนเฉลี่ย 3.00, 2.90, 2.90, 2.78, 2.70 และ 2.64 ตามลำดับ

ตาราง 4.24 การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขนิสัยในระหว่างการปฏิบัติงาน

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
การเตรียมตัวก่อนปรุง และเสิร์ฟอาหาร	2.65	0.34	ดีมาก
ระหว่างการปรุงและเสิร์ฟ	2.70	0.29	ดีมาก
โดยรวม	2.68	0.27	ดีมาก

จากตาราง 4.24 พบว่า การปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขนิสัยในระหว่างการปฏิบัติงาน โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.68

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก คือ ระหว่างการปรุงและเสิร์ฟ และการเตรียมตัวก่อนปรุงและเสิร์ฟอาหาร มีคะแนนเฉลี่ย 2.70 และ 2.65 ตามลำดับ

ตาราง 4.25 การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

ข้อมูล	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี	2.41	0.34	ดี
สุขนิสัยในระหว่างการปฏิบัติงาน	2.67	0.27	ดีมาก
โดยรวม	2.54	0.27	ดีมาก

จากตาราง 4.25 พบว่า การปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.54

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก คือ สุขนิสัยในระหว่างการปฏิบัติงาน มีคะแนนเฉลี่ย 2.67 และ การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดีอยู่ในระดับ ดี มีคะแนนเฉลี่ย 2.41

2.7 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกด้านโดยรวมของผู้สัมผัสอาหาร

ตาราง 4.26 การปฏิบัติโดยรวมของผู้สัมผัสอาหารทุกด้าน

ข้อมูล	คะแนน	ส่วนเบี่ยงเบน	ระดับ การปฏิบัติ
	เฉลี่ย	มาตรฐาน	
ภาชนะและอุปกรณ์	2.60	0.33	ดีมาก
การขนส่งหรือลำเลียงอาหาร	2.32	0.45	ดี
การเลือก(ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร	2.87	0.17	ดีมาก
การเตรียมปรุงประกอบอาหาร	2.68	0.21	ดีมาก
การจัดเก็บอาหาร	2.68	0.29	ดีมาก
การเสิร์ฟอาหาร	2.81	0.31	ดีมาก
สุขวิทยาส่วนบุคคล	2.54	0.27	ดีมาก
โดยรวม	2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.26 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.66

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก คือ การเลือก (ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเตรียมปรุงประกอบอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ และสุขวิทยาส่วนบุคคล มีคะแนนเฉลี่ย 2.87, 2.81, 2.68, 2.68, 2.60 และ 2.54 ตามลำดับ

ส่วนที่ 3 ระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารจำแนกตามข้อมูลทั่วไป

ตาราง 4.27 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
ชาย	29	2.65	0.20	ดีมาก
หญิง	21	2.61	0.22	ดีมาก
โดยรวม	50	2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.27 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งเพศชายและเพศหญิง มีการปฏิบัติโดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.64 โดยเพศชายมีคะแนนเฉลี่ยของการปฏิบัติสูงกว่าเพศหญิงเล็กน้อย (2.65 และ 2.61)

ตาราง 4.28 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
21-30 ปี	37	2.64	0.21	ดีมาก
31-40 ปี	9	2.61	0.21	ดีมาก
41-50 ปี	4	2.66	0.23	ดีมาก
โดยรวม	50	2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.28 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทุกกลุ่มอายุมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.64 กลุ่มอายุระหว่าง 41 – 50 ปี มีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ เล็กน้อย

ตาราง 4.29 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
มัธยมศึกษาตอนต้น	9	2.64	0.18	ดีมาก
มัธยมศึกษาตอนปลาย	10	2.67	0.18	ดีมาก
ปวช. หรือ ปกศ. ตัน	9	2.65	0.19	ดีมาก
ปวส. หรือ ปกศ. สูง	11	2.61	0.22	ดีมาก
ปริญญาตรี	11	2.61	0.28	ดีมาก
โดยรวม	50	2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.29 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทุกระดับการศึกษามีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.64 กลุ่มที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่ากลุ่มที่จบการศึกษาระดับอื่นๆ

ตาราง 4.30 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
จำแนกตามฝ่ายและหน้าที่

ฝ่ายในการทำงาน	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
ฝ่ายห้องครัว	29	2.65	0.19	ดีมาก
ทำหน้าที่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)				
เลือก (ซื้อ หรือ ใช้) วัตถุดิบ	5	2.67	0.17	ดีมาก
ในการปรุงอาหาร				
เตรียมวัตถุดิบเพื่อรอการปรุง	23	2.61	0.20	ดีมาก
ปรุงอาหาร	19	2.60	0.20	ดีมาก
จัดเก็บอาหาร	11	2.59	0.19	ดีมาก
ทำความสะอาดภาชนะหรืออุปกรณ์	13	2.54	0.24	ดีมาก
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	21	2.62	0.24	ดีมาก
ทำหน้าที่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)				
เสิร์ฟอาหาร	21	2.58	0.22	ดีมาก
ทำความสะอาดภาชนะหรืออุปกรณ์	21	2.58	0.22	ดีมาก
ผสมเครื่องดื่ม	5	2.71	0.18	ดีมาก
โดยรวม		2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.30 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งฝ่ายห้องครัวและฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยรวมมีการปฏิบัติระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 2.64 โดยฝ่ายห้องครัวมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม คือ 2.65

ผู้สัมผัสอาหารทุกหน้าที่มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ ดีมาก ซึ่งผู้ทำหน้าที่ผสมเครื่องดื่ม มีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าผู้ปฏิบัติหน้าที่อื่นๆ

ตาราง 4.31 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
จำแนกตามประสบการณ์ทำงาน

ประสบการณ์	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
น้อยกว่า 5 ปี	38	2.64	0.21	ดีมาก
ระหว่าง 5-10 ปี	6	2.69	0.18	ดีมาก
มากกว่า 10 ปี	6	2.58	0.24	ดีมาก
โดยรวม	50	2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.31 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทุกกลุ่มประสบการณ์มีการปฏิบัติอยู่ในระดับ ดีมาก ซึ่งกลุ่มมีประสบการณ์ทำงานระหว่าง 5 - 10 ปี มีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่ากลุ่มอื่นๆ

ตาราง 4.32 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
จำแนกตามการอบรมสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานของรัฐ

การอบรมจากหน่วยงาน ของรัฐ	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
เคย	24	2.68	0.18	ดีมาก
ไม่เคย	26	2.59	0.23	ดีมาก
โดยรวม	50	2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.32 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยและไม่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารจาก หน่วยงานของรัฐ มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.64 ผู้ที่เคยผ่านการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรม

ตาราง 4.33 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
จำแนกตามจำนวนการอบรมจากหน่วยงานของรัฐ

จำนวนครั้งที่อบรม	จำนวน (คน)	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
1 ครั้ง	12	2.74	0.13	ดีมาก
2 ครั้ง	5	2.65	0.18	ดีมาก
3 ครั้ง	3	2.53	0.31	ดีมาก
4 ครั้ง	2	2.57	0.34	ดีมาก
มากกว่า 4 ครั้ง	2	2.74	0.00	ดีมาก
โดยรวม	24	2.65	0.18	ดีมาก

จากตาราง 4.33 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐทุกกลุ่มจำนวนครั้งที่อบรม มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.65 กลุ่มที่อบรม 1 ครั้ง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ กลุ่มที่อบรมมากกว่า 4 ครั้ง

ตาราง 4.34 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร
จำแนกตามเวลาที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้ายจากหน่วยงานของรัฐ

เวลาที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้าย	จำนวน (คน)	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
2-3 ปี	17	2.70	0.17	ดีมาก
4-5 ปี	7	2.60	0.20	ดีมาก
โดยรวม	24	2.65	0.18	ดีมาก

จากตาราง 4.34 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้ายทั้งสองกลุ่ม มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.65 กลุ่มผ่านการอบรมครั้งสุดท้าย 2 - 3 ปี มีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่ากลุ่มที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้าย 4 - 5 ปี

ตาราง 4.35 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร

จำแนกตามการอบรมสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานของโรงแรม

	การอบรมจากหน่วยงาน ของโรงแรม	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
เคย		47	2.70	0.20	ดีมาก
ไม่เคย		3	2.57	0.36	ดีมาก
	โดยรวม	50	2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.35 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยและไม่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของโรงแรม มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.64 ผู้ที่เคยผ่านการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรม

ตาราง 4.36 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร

จำแนกตามจำนวนการอบรม จากหน่วยงานของโรงแรม

	จำนวนครั้ง ที่อบรม	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
	1 ครั้ง	18	2.61	0.23	ดีมาก
	2 ครั้ง	8	2.64	0.18	ดีมาก
	3 ครั้ง	9	2.64	0.15	ดีมาก
	4 ครั้ง	5	2.69	0.24	ดีมาก
	มากกว่า 4 ครั้ง	7	2.69	0.20	ดีมาก
	โดยรวม	47	2.65	0.20	ดีมาก

จากตาราง 4.36 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของโรงแรมทุกกลุ่มตามจำนวนครั้งที่อบรม มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.65 และกลุ่มที่อบรมจำนวน 4 ครั้ง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ กลุ่มที่อบรมมากกว่า 4 ครั้ง

ตาราง 4.37 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเวลาที่อบรมครั้งสุดท้าย จากหน่วยงานของโรงแรม

เวลาที่ผ่านการอบรม ครั้งสุดท้าย	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
6 เดือน	38	2.73	0.19	ดีมาก
1 ปี	6	2.67	0.22	ดีมาก
2 ปี	3	2.54	0.31	ดีมาก
โดยรวม	47	2.65	0.20	ดีมาก

จากตาราง 4.37 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของโรงแรมที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้าย มีการปฏิบัติโดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.65

ตาราง 4.38 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามภาวะสุขภาพ

ภาวะสุขภาพ	จำนวน (คน)	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ การปฏิบัติ
ไม่มีโรคประจำตัว	45	2.86	0.20	ดีมาก
มีโรคประจำตัว	5	2.41	0.16	ดี
โดยรวม	50	2.64	0.21	ดีมาก

จากตาราง 4.38 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งที่มีโรคและไม่มีโรคประจำตัวมีการปฏิบัติ โดยรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.64 และผู้สัมผัสอาหารที่ไม่มีโรคประจำตัวมีคะแนน เฉลี่ยการปฏิบัติดีกว่ากลุ่มที่มีโรคประจำตัว

ส่วนที่ 4 ข้อมูลจากการสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารด้านสถานที่ เตรียมปรุงและบริการอาหาร

จากการสังเกตด้านสถานที่เตรียมปรุงและบริการอาหาร พบว่า โครงสร้างของสถานที่ มีการปฏิบัติถูกต้องดีมาก คือ บริเวณที่ใช้เตรียม ปรุงและบริการอาหาร ปูด้วยกระเบื้อง แข็งแรง ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ และไม่แตกชำรุด ด้านการทำความสะอาดใช้น้ำยา ทำความสะอาดผสมกับน้ำ ทำความสะอาดพื้น เพื่อฆ่าเชื้อโรค บริเวณเตรียมปรุงและบริการอาหาร ตั้งอยู่ในที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก และมีแสงสว่างเพียงพอ รวมทั้งมีการกรุด้วยมุ้งลวด หรือห้องมี ประตูปิดได้สนิท ป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค ไม่มีช่องไว้ ผนังและเพดานเรียบ และทำด้วยวัสดุที่ ทำความสะอาดได้ง่าย และมีห้องน้ำ ห้องส้วมที่สะอาด อยู่ห่างจากที่ผลิตอาหารพอสมควร

ในส่วนของอุปกรณ์การผลิตอาหาร พบว่า มีการปฏิบัติถูกต้องดีมาก คือ อ่างล้างอาหารสด มีขนาดใหญ่เพียงพอ ทำด้วยสแตนเลสสามารถทำความสะอาดได้ง่าย สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ตู้เย็นมีสภาพค่อนข้างใหม่ สามารถเก็บอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ขนาดพอเพียง จัดเป็นระเบียบ และสะอาด

การเก็บภาชนะและอุปกรณ์ วางบนชั้นเป็นระเบียบ บริเวณที่เก็บสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่มี สัตว์นำโรคมารบกวน และไม่เก็บในบริเวณเดียวกับที่ใช้เก็บสารเคมีที่เป็นอันตราย

การล้างภาชนะและอุปกรณ์ หากเป็นการล้าง งาน ชาม ช้อน ตะเกียบ และแก้วน้ำ ส่วน ใหญ่จะใช้เครื่องล้างอัตโนมัติ โดยมีขั้นตอนการล้าง คือ ก่อนทำความสะอาดเศษอาหารที่เหลือ ค้างอยู่ที่ในถังขยะ ฉีดน้ำชะล้างคลาบสกปรกออกก่อน หลังจากนั้นจึงนำไปล้างในเครื่อง แต่ ถ้าเป็นอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว เช่น หม้อ กะละมัง ถาด กระทะ เป็นต้น จะใช้คนล้างโดยมีขั้นตอน การล้าง คือ ก่อนทำความสะอาดเศษอาหารที่เหลือค้างอยู่ที่ในถังขยะ ฉีดน้ำชะล้างคราบ สกปรกออกก่อน หลังจากนั้นใช้น้ำยาล้างจานผสมกับน้ำร้อน เพื่อล้างไขมัน เศษอาหาร และสิ่ง

สกปรกออกจากภาชนะ ใช้น้ำสะอาดล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกต่างๆ ที่ยังตกค้างอยู่ออกให้หมด ด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง มีการฆ่าเชื้อโดยใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 82-87 องศาเซลเซียส

โต๊ะและอุปกรณ์ที่ใช้เตรียม ปรง และบริการอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ไปด้วยสแตนเลสเรียบ ไม่มีรอยต่อและไม่ดูดซึมน้ำ

ตู้เก็บอาหารสำหรับเก็บอาหารปรงสำเร็จ สะอาด และสามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรคได้ และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

เครื่องกรองน้ำใช้สำหรับดื่มและใช้ปรุงอาหารมีการเปลี่ยนหรือทำความสะอาดไส้กรอง เจียงไม้และเจียงพลาสติกที่ใช้มีผิวเรียบ ไม่มีรอยแตกร้าวและไม่มีเชื้อรา รวมทั้งมีการแยกเจียงใช้งาน เฉพาะอาหารสุก อาหารดิบ และผัก ผลไม้

นอกจากนี้ การกำจัดของเสีย พบว่า มีการปฏิบัติถูกต้องดีมาก คือ มีการใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม หรือมีถุงรองรับภายใน มีการทิ้งขยะโดยการแยกประเภทของขยะ เช่น ขยะเปียก ขยะแห้ง ขวดแก้วหรือโลหะ วางระบายน้ำว่ามีสภาพดี ไม่แตกร้าว และอุดตัน และมีการบำบัดน้ำเสียตามหลักสุขาภิบาล

ดังนั้นการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่เตรียมปรงและบริการอาหารโดยรวมมีการปฏิบัติอยู่ในระดับดีมาก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved